

# FOODBOX Mediteranne – Mezze sharing dinner



## Brood, dips & spreads

- Turks brood volgens recept van Oscar – Boulangerie Oscar
- Libanees platbrood (5 stuks) – Menno's Borrel
- Smeuige hummus (100 ml) – Menno's Borrel
- Zoete aardappelspread (100 ml) – Menno's Borrel
- Verse kruiden-citroen labneh (100 ml) – Menno's Borrel
- Witte kaas (80 g) – Menno's Borrel (vega)

## Groente & salades

- Gegrilde courgette & aubergine (100 g) – De Pasta Box
- Zongedroogde tomaatjes (100 g) – De Pasta Box
- Artisjokhart (100g) – De Pasta Box (vega)
- Groene olijven (100g) – Menno's Borrel (vega)
- Couscous salade (250 g) – Han de Kroon Horecavers
- Bulgur salade (250 g) – Han de Kroon Horecavers

## En ook ...

- Witte wijn met een heerlijk fris aromatische blend van druiven uit Portugal – Grapedistrict of Brantjes Wijn
- Tahin koekjes voor bij de koffie – Restaurant De Heerlijkheid

## Kruidige Linzensoep (vega)

- Kruidige Linzensoep (0,5 liter) – De Pasta Box

*Verwarm de soep in een pannetje zonder aan de kook te brengen. Schenk ik kleine glaasjes.*

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**



## FOODBOX Mediteranne – Mezze sharing dinner

### Falafel (vega)

- Köfte-kebab stokjes gekruid met verse kruiden – Slagerij Vreeburg
- Yoghurt tahin saus (125 g) – Menno's Borrel

*Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de falafelballetjes in circa 5 minuten bruin.*

### Halloumi (vega)

- Halloumi geiten-schapekaas (350 g) – Al Baraka

*Snijd de halloumi in de breedte in plakken van een ½ cm. Verhit de grillpan zonder olie of boter en grill de plakken 3 min. Keer halverwege. Halloumi is een kaas die niet smelt en is daarom perfect om te grillen.*

### Köfte kebab (standaard)

- Köfte-kebab stokjes gekruid met verse kruiden – Slagerij Vreeburg
- Yoghurt tahin saus (125 g) – Menno's Borrel

*Verhit een eetlepel milde olie in een koekenpan en bak de spiesjes in 10 min. gaar en bruin.*

### Snelle tajine (standaard)

- Oosterse gekruide kippendijen (350 g) – Keurslagerij van der Geest
- Huisgemaakte bouillon om in te garen – Keurslagerij van der Geest
- 1 Citroen – Han de Kroon Horecavers
- Groene olijven (100 g) – Menno's Borrel

*Snijd de citroen in de lengte in 4 parten. Snijd de gekruide kip in blokjes van ca. 2 cm. Verhit 2 eetlepels milde olijfolie in een tajine of stoofpan met deksel. Bak de kip rondom aan en voeg de bouillon, citroen en olijven toe. Doe de deksel op de tajine/pan en laat 20 min. stoven tot de kip gaar is. Snijd de citroenparten uit de pan met schil en al heel fijn en meng erdoor.*

### Shakshuka (beide boxen)

- 3 Punt paprika's – Han de Kroon Horecavers
- 3 Rode uien – Han de Kroon Horecavers
- blikje biologische tomaten (400 g) – Menno's Borrel
- 4 eieren – Alexanderhoeve

*Snijd de uien in ringen. Verhit een eetlepel milde olijfolie in een hapjespan en fruit de ui 10 min. op laag vuur. Halveer ondertussen de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlies in dunne reepjes. Voeg toe aan de ui en bak 5 min. mee op laag vuur. Voeg de tomatenblokjes toe en breng aan de kook. Breek 4 eieren erboven. Laat in 6 min. met de deksel op de pan op laag vuur stollen.*

**Eet smakelijk!**

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**